

Oppskrift

Planke med helgrillet storfe mørbrad med bakt
Mont d'Or, båtpoteter, bakte hvitløk,
skinnesurret asparges og chimichurri



Mørbrad

Forvarm ovn til 160 °C. Hvis det trengs for å kunne skjære kjøttet i mindre skiver, del kjøttstykket i to langs senen i mørbraden. Temperer kjøttet i romtemperatur i 30 minutter og svi det av i en grill- eller stekepanne sammen med litt vegetabilsk olje, urter, salt og pepper. Etterstek i ovnen i ca. 20 minutter, til kjernetemperatur på 60 °C. La hvile i minst 30 minutter.

2

Bakte hvitløk og båtpoteter

Forvarm ovn til 180 °C. Pakk hele hvitløk i folie sammen med litt urter. Del poteter i båter, drypp over litt olje, salt og pepper og bak sammen med hvitløk i 20-30 minutter.

3

Asparges med Birkebeiner spekeskinke

Surr skinke rundt asparges, pensle med litt olje og grill/stek raskt på høy varme.

4

Grillet sitron og tomater

Del sitron i båter og grill/ stek raskt på høy varme.

5

Ost

Kutt av toppen, dytt ned litt hakket hvitløk og urter. Bak i 180 °C i 15-20 minutter.

6

Chimichurri

Knus alt i en morter eller kjør i en blender. Smak til med salt og pepper.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Mørbrad U/Ben Modnet



Birkebeiner Spekeskinke 500g Enh



Ingredienser

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Gilde Storfe Mørbrad | 800 g |
| Flaksalt og nykværnet pepper | |
| Poteter | 600 g |
| Hvitløk | 2 stk |
| Gilde Birkebeiner spekeskinke | 8 skiver |
| Små tomater | 250 g |
| Sitron | 1 stk |
| Mont d'Or eller Chaumes | 1 stk |
| Urter og hakket hvitløk | |
| Chimichurri | |
| Hvitløksfedd, finhakket | 2 stk |
| Hvitløksfedd fra bakte hele hvitløk | 2 stk |
| Finhakket bladpersille | 2 dl |
| Finhakket basilikum | 1 dl |

Chimichurri

| | |
|------------------------------|-------|
| Finhakket koriander | 1 dl |
| Finhakket kapers | 2 ss |
| Rødvinseddik | 4 ss |
| Lime, saften | 1 stk |
| Olivenolje | 1 dl |
| Flaksalt og nykvernet pepper | |